

**WEST**

Generate Collection

L12: Entry 21 of 43

File: JFAB

Jan 8, 1985

PUB-NO: JP360002158A  
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 60002158 A  
TITLE: YAM-CONTAINING BEAN CURD

PUBN-DATE: January 8, 1985

## INVENTOR-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

FUKUOKA, SHUJI

## ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

FUKUOKA SHUJI

APPL-NO: JP58111458

APPL-DATE: June 20, 1983

US-CL-CURRENT: 426/634

INT-CL (IPC): A23L 1/20

## ABSTRACT:

PURPOSE: To obtain a yam-containing bean curd containing large amount of high-quality proteins, rich in lipids, containing essential amino acids, and having especially excellent digestibility, by mixing soya milk with treated yam paste, and coagulating the mixture with a coagulant.

CONSTITUTION: Raw soybeans are washed thoroughly, immersed in water for a definite time (7~8hr in summer and about 24hr in winter), and ground with a grinder while adding water little by little to obtain a slurry. The slurry is added with additional water, and boiled. The produced "GO" (a dispersion of soybean) is separated into soya milk and bean curd refuse by filtration. 500g of yam paste ground with a microgrinder is added to 7 liters of the soya milk heated at 100~70°C, and the mixture is added with 40~60g of a coagulant in 40~60sec under gentle stirring to effect the gradual precipitation of the proteins of soybean and yam in the form of a block. The precipitated product is left at rest for a while as it is, and the coagulated solid is transferred to a mold and pressed to exude the water. The bean curd mixed with yam is released from the mold, cut to a proper size, and cooled to obtain the objective yam-containing bean curd.

COPYRIGHT: (C)1985,JPO&amp;Japic

⑨ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭60-2158

⑮ Int. Cl.<sup>4</sup>  
A 23 L 1/20

識別記号  
1 0 3

庁内整理番号  
7115-4B

⑬ 公開 昭和60年(1985)1月8日

発明の数 1  
審査請求 有

(全 2 頁)

⑭ 山芋豆腐

奈良市秋篠町1248番地

⑯ 特 願 昭58-111458

⑰ 出 願 人 福岡周治

⑱ 出 願 昭58(1983)6月20日

奈良市秋篠町1248番地

⑲ 発 明 者 福岡周治

⑳ 代 理 人 弁理士 築山正由

明 細 書

1. 発明の名称 山芋豆腐

2. 特許請求の範囲

大豆から析出した豆乳100重量%に、ペースト状に粉碎した7乃至10重量%の山芋を混合して攪拌し、更に凝固剤を添加して該混合攪拌物を凝固させて成る山芋豆腐。

3. 発明の詳細な説明

本発明は山芋豆腐に関するもので、豆乳にペースト状に粉碎した山芋を混合攪拌し凝固剤を加えて凝固させたことを要旨とする。

本発明の実施例は以下の通りである。即ち原料の大豆を十分に洗浄した後水に所定時間(夏季は7~8時間、冬季は24時間位)浸漬し、水に浸漬した大豆を水を少量づつ加えながら粉碎機にかけて泥状に磨砕し、該磨砕物に更に水を加えて煮沸する。ここで生成した所謂「ど」を濾過して豆乳とおからに分離し、豆乳温度を100℃~70℃に保温しつつマイクロ粉碎機でペースト状に粉碎した山芋を豆乳7ℓに対して500g~700g混合し、40

秒~60秒間静かに攪拌しながら凝固剤を40g~60g添加すると大豆及び山芋の蛋白質が次第に塊りとなつて析出してくる。この状態でしばらく静置し、凝固された固形物を型箱に吸み入れ、水分を押し出して型箱から山芋の混合した豆腐を型出しし適当な大きさに切断し、該成型物を冷却して本発明に係る山芋豆腐を得るものである。または型箱に混合した液体をそのまま吸み入れて凝固すると絹こしタイプができる。

本発明はこのようにして成り、畑の肉と称せられる大豆を原料とし、また栄養の豊富な山芋を原料としているため、良質の蛋白質を多量に含有し、また必須アミノ酸を含有し脂質も多く、またカルシウムも多量に含有すると共にジアスターゼ、ウレアーゼ、オキシダーゼ、グリコシダーゼなどの酵素を含んでおり、消化吸収率は特に勝れ、味は淡白で色調も白色に近く、あらゆる調理に適合する食品であり、小児から老人に至るまであらゆる人の味覚に適合する勝れた食品である。

このように本発明は製造はきわめて簡単容易で

あると共に栄養価の頗る高い食品であり、食生活  
向上に資する有用発明である。

特許出願人 福岡 周 治

代理人 築山 正 由

